

## Соусы к мясным блюдам.

### **Коричневый бульон**

Диет № 2

Кости мясные – 100, морковь, коренья – 10, лук репчатый – 5, масло сливочное – 3, вода или бульон – 150

Кости говядины, телятины или кур порубить на части, помыть, сложить на противень, обжарить в духовке до коричневого цвета. Жир периодически сливать, а кости перемешивать, обжаренные положить в посуду, влить воду или слабый (второй) бульон и варить на очень легком огне 5-6 часов, удаляя накипь и жир. В конце положить подпеченные без жира лук, морковь, коренья. Готовый бульон процедить через густое сито или салфетку, чуть присолить для вкуса, заправить маслом. Используется для поливки мясных блюд, приготовления других мясных соусов.

### **Второй бульон (слабый)**

Диеты № 2, 8

Кости мясные – 150, вода – 250, масло сливочное – 5, коренья – 10, лук репчатый – 5

Кости, которые варились для супа, обжарить в духовке до коричневого цвета вместе с кореньями и луком, залить горячей водой и варить 4-5 часов при очень слабом кипении. Бульон процедить и использовать для приготовления блюд.

### **Соус красный (основной).**

Диеты № 2, 4

Кости мясные – 100, мука пшеничная – 5, масло сливочное – 10, томат – 5, коренья – 10, морковь – 10, лук репчатый – 5, вода – 100.

Муку спассеровать с частью масла до светло-коричневого цвета, медленно влить коричневый бульон, непрерывно размешивая, чтоб не было комков. Овощи мелко нарезать, спассеровать с маслом, добавить томат и продолжать нагревание, пока жир окрасится. Овощи положить в соус и варить на очень слабом огне около часа, снимая накипь. Соус вместе с овощами протереть сквозь сито, добавить по вкусу соль, сахар, положить еще кусочек сливочного масла. Используется как основа для всех красных мясных соусов.

### **Соус кисло-сладкий славянский.**

Диета № 2

Соус красный (основной) – 70, масло сливочное – 5, лук репчатый – 10, чернослив – 15, изюм – 10, лимон – 3

Репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать на масле. Чернослив хорошо промыть теплой водой и заранее замочить, вынуть косточки. В готовый красный соус положить лук, чернослив, помытый изюм, выдавить лимонный сок и дать прокипеть несколько минут, затем протереть сквозь сито.

### **Соус белый мясной (основной).**

Диеты № 2, 4

Второй бульон – 150, масло сливочное – 15, мука пшеничная – 5, коренья белые – 10, лук репчатый – 5

Лук и белые коренья нарезать, спассеровать на масле, всыпать муку и прогреть до светло-желтого цвета. Постепенно, при помешивании, развести бульоном, варить на слабом огне около часа, периодически снимая накипь. Соус протереть сквозь сито, заправить по вкусу солью, лимонной кислотой, положить кусочек масла.

### **Соус сметанный на слабом мясном бульоне.**

Диеты № 2, 4, 5

Сметана – 30, мука пшеничная – 5, масло сливочное – 10, слабый мясной бульон – 50

Часть масла и муку прогреть до светло-желтого цвета, развести, помешивая, горячим бульоном или овощным отваром, положить сметану и проварить 15 мин, процедить через ситечко, положить кусочек масла.

### **Соус сметанный розовый.**

Диеты № 2, 4, 5

Сметана – 30, мука пшеничная – 5, масло сливочное – 10, томат – 5, коренья – 10, лук репчатый – 5, бульон – 60

Муку и часть масла прогреть до светло-желтого цвета, развести, постепенно вливая и размешивая, бульоном. Томат спассеровать с маслом, соединить с соусом, варить еще в течение 15 мин.

### **Соус сметанный на овощном бульоне.**

Диеты № 2, 4, 5

Сметана – 30, мука пшеничная – 5, масло сливочное – 5, бульон овощной – 50.

Сметану растереть с мукой, чтобы не было комочков, залить кипящим овощным бульоном и варить 15 мин на слабом огне, процедить через ситечка, заправить маслом.

### **Соус молочный (бешамель).**

Диеты № 1, 2, 4, 5

Молоко – 40, масло сливочное – 10, мука пшеничная – 10.

Муку подсушить в духовке без изменения цвета, развести частью молока и растереть, чтобы не было комочков, через ситечко влить в кипящее молоко и при помешивании варить 10 мин. Заправить сливочным маслом. Молочный соус может быть различной густоты (в зависимости от количества взятой муки) и используется для разных целей: более густой – для связи в овощных котлетах; средний – для запекания мяса, рыбы, овощей; более жидкий – для поливки блюд.

### **Соус молочный розовый.**

Диеты № 1, 2, 4, 5

Молоко – 40, мука пшеничная – 5, масло сливочное – 10, сливки – 25, морковь – 20

Муку растереть со сливками, влить при помешивании в кипящее молоко, довести до кипения. В соус положить протертую вареную морковь, снова прогреть и заправить маслом.